

POSITION DE LA COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE
COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES
(CCFA)

**Demande de commentaires à l'étape 6 du projet de révision des *noms de catégorie*
et du système international de numérotation du Codex pour les additifs alimentaires -
CAC/GL-2003**

(Lettre circulaire du Codex CL 2006/37-FA)

La Communauté européenne considère que les supports et les gaz d'emballage satisfont parfaitement à la définition d'un additif alimentaire du Codex et devraient de ce fait être ajoutés en tant que catégorie fonctionnelle reconnue dans *les noms de catégorie et le Système International de Numérotation* du Codex. Cet ajout visant à définir et à reconnaître l'utilisation justifiée d'une catégorie d'additifs alimentaires ne doit pas nécessairement impliquer l'étiquetage de ces utilisations sur le produit final.

Le comité du Codex compétent, en l'occurrence le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL), devra estimer s'il est nécessaire de faire figurer la mention de ces additifs sur les denrées alimentaires.

Il est donc approprié que le CCFA prenne uniquement en compte l'utilisation technologique des additifs alimentaires plutôt que toute considération d'étiquetage lorsqu'il évalue leur catégorie fonctionnelle.

Gaz d'emballage

Les gaz d'emballage sont des gaz autres que l'air, placés dans un contenant avant, pendant ou après l'introduction d'une denrée alimentaire. Ce sont en général des substances inertes qui sont ajoutées pour "conserver" les denrées alimentaires. L'effet de conservation peut consister à réduire le développement microbien, à freiner l'altération et à ralentir la dégradation enzymatique et biochimique et peut en conséquence remplacer l'utilisation d'autres additifs alimentaires conservateurs. Son effet se distingue de la conservation physique obtenue par des méthodes de mise en conserve et d'embouteillage, où l'effet de conservation fonctionne grâce à une barrière physique (le verre) et/ou par la stérilisation (la chaleur).

Dans l'UE, l'étiquetage des gaz d'emballage est régi par la directive 94/54/CE de la Commission. Cette législation soustrait les gaz d'emballage à l'obligation générale d'indication des substances sur la liste des ingrédients. Toutefois, la CE pense que les consommateurs doivent être informés de l'utilisation de tels gaz dans la mesure où une telle information leur permet de comprendre pourquoi la denrée qu'ils achètent a une durée de conservation plus longue que des produits similaires conditionnés différemment.

C'est pourquoi la directive 94/54/CE exige que les denrées alimentaires dont la durée de conservation a été prolongée en ayant recours aux gaz d'emballage portent la mention "conditionné sous atmosphère protectrice".

Supports

Les supports sont des substances utilisées pour dissoudre, diluer, disperser ou modifier physiquement de toute autre manière un additif alimentaire ou un nutriment sans modifier sa fonction afin de faciliter son maniement, son application ou son utilisation. Leurs fonctions varient d'un simple support de l'additif ou du nutriment durant son incorporation dans la nourriture (par exemple des couleurs liposolubles sur émulsifiants à base de graisse) à celles de supports plus complexes pouvant protéger les substances (additifs, substances aromatisantes, vitamines, huiles essentielles, etc.) contre l'oxydation ou d'autres formes de dégradation. Un exemple de cette dernière fonction est donné par la microencapsulation: des substances sont enfermées dans des additifs alimentaires tels que la bêta-cyclodextrine. La technique d'encapsulation permet de protéger la substance contre la dégradation lors du stockage et permet aussi de contrôler la libération de l'actif (par exemple les substances aromatisantes restent stables jusqu'à ce qu'on ajoute du liquide à une denrée alimentaire déshydratée, ce qui décompose la cyclodextrine et libère ainsi l'arôme).